

# THE SPATOLA JOURNAL

SEPTEMBRIE:  
ÎN APOI ÎN VIITOR  
September:  
back to the future

ISSUE 7

Septembrie  
Octombrie  
Noiembrie

MAGAZINE  
LA ROMANA DAL 1947



# ROMÂNIA DIMINEAȚIA

*Dragi cititori,*

• Soarele a răsărit în septembrie și știm cu toții că trebuie să lăsăm vara în urmă. Mulți trebuie, de asemenea, să-și ia ghiozdanele în spinare.

Cei mici și cei mari sunt plini de entuziasm pentru noile lor începuturi. Să ne bazăm pe cafea, un ritual de dimineață pe care l-am adaptat perfect pentru fiecare oră a zilei.

*Dear Readers,*

The sun has risen on September, and we all know we have to put summer behind us. Many must also put on their school bags.

Thrilled little ones and adults abuzz with excitement for their new beginnings. Let's rely on coffee, a morning ritual that we have smoothly adapted to every hour of the day.

AMBER PECCI – R&D Manager

**Redactor șef  
Editor in chief**  
Chiara Cajelli

**Design grafic  
Graphic design**  
Emma Gabrielli

**Imprimare finalizată  
Finished printing**  
August 2024

*All rights reserved. No part of this publications may be reproduced in whole or in part, without written permission. Opinions expressed by our writers are not necessarily those of La Romana dal 1947.*



# ODĂ CAFELEI

Sună ca un clișeu, dar să începi ziua cu dreptul este cu adevărat singura modalitate de a menține energia și optimismul. Și cafeaua este întotdeauna gata să ajute. Indiferent dacă este îndulcită sau nu, espresso sau la filtru, macchiato sau cappuccino, ea reușește întotdeauna să ne ofere ceva: un moment cu familia, afecțiunea prietenilor, o scuză pentru a o lua mai ușor, un minut pentru noi înșine, începuturi mai puțin agitate. De aceea, La Romana dal 1947 i-a dedicat aceste pagini: am vrut să-i mulțumim cumva pentru tot sprijinul de zi cu zi. Și, vorbind de noi începuturi, ți-o prezentăm ca vedeta a trei noi arome de gelato, una mai delicioasă decât cealaltă: aroma sa intensă, nuanțele sale subtile între alună și ciocolată neagră și impulsul său de energie, toate într-o formă irezistibilă, răcoritoare, de savurat în cupă sau la cornet. Oricând dorești!

## ODE TO COFFEE

It sounds like a cliché, but starting the day on the right foot is really the only way to maintain energy and optimism. And coffee is always ready to help. Whether sweetened or not, espresso or filtered, macchiato or cappuccino, it always manages to gift us something: a moment with family, the affection of friends, an excuse to slow down, a minute to ourselves, less shaky starts. That is why La Romana dal 1947 has dedicated these pages to it: we wanted to thank it somehow for all the daily support. And, speaking of new beginnings, we present it to you as the star of three new gelato flavours, each more delicious than the last: its intense aroma, its subtle nuances between hazelnut and dark chocolate, and its energy boost, all in an irresistible, refreshingly cool form to enjoy in a cup or cone. Whenever you want!



## Rămâi curios

Între ritualuri reconfortante și noile începuturi din septembrie, anii trec plini de schimbări. Schimbarea este bună, curajoasă, uneori provocatoare, dar întotdeauna o aventură... În cazul schimbărilor climatice, însă, învățăm că există foarte puține aspecte pozitive sau incitante. Nu le observăm, dar se întâmplă chiar sub ochii noștri, la sol și în aer. Am avut onoarea de a găzdui la sediul La Romana dal 1947 pe lector în științe Gabriella Greison, în cadrul TEDxPavia. Lucrând în echipă și fiind mai atenți, încă putem realiza lucruri mărețe și învăța adulții de mâine.

### STAY CURIOUS

Between comforting rituals and the new-beginnings of September, the years pass by filled with change. Change is good, brave, sometimes challenging but always an adventure... In the case of climate change, however, we are learning that there is precious little that is positive or exciting. We don't notice it, but it is happening before our very eyes, in the ground and in the sky. We had the honour of hosting science lecturer Gabriella Greison at the headquarters of La Romana dal 1947, during TEDxPavia. By working as a team and being more careful we can still achieve great things and teach the adults of tomorrow.



# SUNĂ CLOPOTELUL!



## CUȘTĂ FETELE CRUMBLE- URILOR NOASTRE?

Pentru sezonul de întoarcere la școală, vitrinele magazinelor noastre se transformă în săli de clasă ale școlii primare. Vino să le vezi!

## DO YOU KNOW OUR CRUMBLES FACES?

For the back-to-school season, our shop displays are transformed into primary school classrooms. Come and see them!

Cu copiii, frații și nepoții întorși la școală după vacanța de vară, nu știm dacă să simțim dor sau teamă! Oscilezi și tu între aceste două sentimente opuse? Școala primară, gimnaziul, liceul, universitatea: ce vârtej de emoții. Chiar și acelea care păreau groaznice la momentul respectiv acum sunt dorite sau ne fac să zâmbim. Și, într-un fel, cei dintre noi cu familia încep totul de la zero în fiecare septembrie: cărți, carnete de note, examene, sporturi, întâlniri cu profesorii, excursii, primele iubiri înflorind între bănci, anxietăți. Nu doar la școală, ci și acasă: echilibrarea rutinelor tuturor, precum și a noastră, este o provocare care uneori pare să ne scape printre degete. Soluția pentru acele momente? O pauză plăcută - fie cu gelato, fie fără - poate împreună, fără să ne gândim la altceva. O nouă tradiție pentru a ușura zilele dificile, pentru a le sărbători pe cele bune și pentru a fi fericiți indiferent de circumstanțe.

## THE BELL IS RINGING!

With children, siblings and grandchildren back at school after the summer holidays, we don't know whether to feel longing or dread! Do you also veer between these two opposite feelings? Primary school, secondary school, college, university: what a whirlwind of emotions. Even those that seemed awful at the time are now missed or make us smile. And in a way, those of us with families start everything from scratch again, every September: books, report cards, exams, sports, teacher meetings, trips, first loves blooming between desks, anxieties. Not only at school, but also at home: balancing everyone's routines, as well as our own, is a juggling act that sometimes seems to slip through our fingers. The solution for those moments? A nice break - be it with gelato or not - maybe all together, without thinking about anything else. A new tradition to ease the difficult days, celebrate the good ones, and be happy regardless.



#### DE CE „CARA PINA?”

Este un joc de cuvinte în italiană: „Carapina”. Acesta este de fapt numele recipientului cilindric în care se păstrează gelato în vitrina de prezentare; este un cuvânt intraductibil în multe limbi.

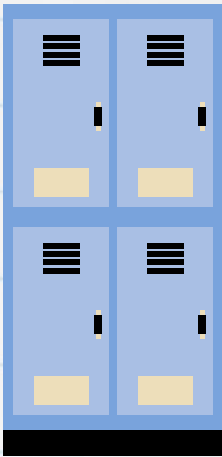
*Era prea bun ca să nu-l folosim!*

#### WHY “CARA PINA”?

It's an Italian play on words around the word: “Carapina”. This is, in fact, the name of the cylindrical element used to store gelato inside the pozzetto; it is a word that in many languages, cannot be translated.

Broken down like so, “Cara” means “Dear” in English, and “Pina” is a very common name in Italy.

It was too good not to use!



Dacă ai și tu o poveste pentru Pina, anunță-ne trimițând un e-mail la [carapina@romanagroup.com](mailto:carapina@romanagroup.com)

If you have a story for Pina, let us know by sending an email to [carapina@romanagroup.com](mailto:carapina@romanagroup.com)

# CARA PINA,

*De la Luca - Rimini*

*From Luca, Rimini*

*Cara Pina,*

*Această vară a fost de neuitat, cu înot în mare, gelato cu prietenii și zile la plajă; momente în care am creat legături pe care sper să le păstrez pentru totdeauna.*

*Îți scriu pentru că sunt îngrijorat, școala începe din nou și mă tem să nu fiu copleșit de rutina obișnuită și să neglijez noile prietenii.*

*Ai vreun sfat despre cum să trec cel mai bine peste acest an școlar?*

*Cara Pina,*

*This summer has been unforgettable, filled with swimming in the sea, gelato with friends and days at the beach; moments where I made bonds that I hope will last forever.*

*I am writing to you because I am worried, school is starting again and I am afraid of being overwhelmed by the usual routine and neglecting my new friendships.*

*Do you have any advice on how best to get through this school year?*

*Caro Luca,*

*Este normal să te simți dezorientat în această perioadă de schimbare, dar nu te îngrijora, cu puțină organizare vei avea un an plin de distracție. Încearcă să-ți organizezi ziua și să stabilești momente de studiu care să lase loc pentru hobby-urile tale. Nu renunța la gelato cu prietenii, pentru că o discuție în jurul unei gelato este cunoscută ca fiind întotdeauna cea mai bună.*

*Caro Luca,*

*It's normal to feel disoriented during this time of change, but don't worry, with a little organisation you'll have a year full of fun. Try to organise your day and set study times that leave room for your hobbies. Don't give up gelato with friends, because chatting over a nice gelato is always known to be the best.*

*I hope I've been of help to you,*

*Pina*

*Sper că te-am ajutat,*

*Pina*







*If you pass by La Romana dal 1947 on Corso Torino in Pinerolo in the evening, you'll almost certainly encounter our lovely Denise. She is a multi-tasking manager, a force of nature that we have been fortunate to have with us for 12 years.*

In her early twenties when she joined our family; we watched her grow up, get married, have babies. With four-and-a-half-year-old Diego and baby Emily, who is only seven months old, Denise's life is indeed busy, and it fills us with joy to know that we are helping to balance her routine.

"I consider myself lucky because I have a job that has allowed me to shape my life around my children: maternity leave was considerable (until I weaned, I watched my son crawl!). Then I was able to ask for evening shifts so I could be with Diego and Emily during the day." At La Romana she discovered a stimulating and friendly environment: "my manager, Alessandro, started a family while mine was also growing, so we all became friends."

*Dacă treci seara pe la La Romana dal 1947 pe Corso Torino în Pinerolo, aproape sigur o vei întâlni pe draga noastră Denise. Ea este un manager multitasking, o forță a naturii pe care avem norocul să o avem alături de noi de 12 ani.*

Avea vreo douăzeci de ani când s-a alăturat familiei noastre; am văzut-o crescând, căsătorindu-se, având copii. Cu Diego, de patru ani și jumătate, și micuța Emily, care are doar șapte luni, viața lui Denise este într-adevăr ocupată, și ne umple de bucurie să știm că o ajutăm să își echilibreze rutina.

„Mă consider norocoasă pentru că am un loc de muncă ce mi-a permis să îmi modelez viața în jurul copiilor mei: concediul de maternitate a fost considerabil (până am terminat alăptarea, l-am văzut pe fiul meu mergând de-a bușilea!). Apoi, am putut să cer ture de seară pentru a putea fi cu Diego și Emily în timpul zilei.” La La Romana a descoperit un mediu stimulant și prietenos: „managerul meu, Alessandro, și-a întemeiat o familie în timp ce și a mea creștea, așa că am devenit toți prieteni.”



One of the first things I asked Denise was how she manages evening shifts, a household, and two little ones. She replied calmly and wisely: "Somehow, the day starts around 7:30 and is filled with naps, lunch, and errands. In the afternoon I take Diego to nursery, I get ready and go work. That's why I do the evening shifts. Of course, finishing late at night and getting up early isn't easy but I'm used to it. I see my husband less, but we've managed to find a balance." For example, enjoying an gelato together at La Romana: their love for strawberry cremolata and sour cherry crunch knows no bounds!

Not even when describing weekend shifts, does Denise lose enthusiasm: "on Saturdays and Sundays I rely more on my parents. There is often a long queue in the shop, but it doesn't faze me. I used to manage a coffee shop, so I'm used to to a fast-paced environment. In fact, I'm always seeking that dynamism in life, which is why I'm so happy here."

Unul dintre primele lucruri despre care am întrebat-o pe Denise a fost cum reușește să gestioneze turele de seară, o gospodărie și doi micuți. Ea a răspuns calm și înțelept: „Într-un fel, ziua începe în jurul orei 7:30 și este plină de somnucuri, prânz și treburi. După-amiaza îl duc pe Diego la grădiniță, mă pregătesc și plec la muncă. De aceea ture de seară. Desigur, faptul că termin târziu noaptea și trezirea devreme nu sunt ușoare, dar m-am obișnuit. Îmi văd soțul mai puțin, dar am reușit să găsim un echilibru.” De exemplu, bucurându-ne împreună de un gelato la La Romana: dragostea lor pentru cremolata de căpșuni și crunchul de cireșe amare nu cunoaște limite!

Nici măcar când descrie turele de weekend, Denise nu își pierde entuziasmul: „în zilele de sâmbătă și duminică, mă bazez mai mult pe părinții mei. Adesea este o coadă lungă la magazin, dar nu mă deranjează. Am fost manager de cafenea, așa că sunt obișnuită cu un mediu dinamic. De fapt, caut mereu acest dinamism în viață, motiv pentru care sunt atât de fericită aici.”

STEFANIA CECCARELLI • Recruiter

Băiețelul lui Denise, Diego, este fericit la grădiniță și abia așteaptă să se întoarcă în septembrie și să-și întâlnească din nou micii săi prieteni. Mamei îi este puțin mai greu: „Când mergeam eu la școală era mai ușor, acum sunt aplicații de descărcat, jurnale electronice, multe reguli, grupuri online. În septembrie sunt mereu câteva zile de panică ... apoi îmi văd fiul entuziasmat și totul se liniștește, este minunat să-l văd crescând așa.” Urmează școala primară și gimnaziul: „Sper să-și păstreze bucuria”, spune ea râzând. „Gimnaziul a fost greu pentru mine; obișnuiam să-l aduc la disperare pe profesorul de științe. Sunt sigură că încă mă ține minte!”.

Denise's little boy, Diego, is happy at nursery and can't wait to go back in September and see his little friends again. Mum is a little less so: "When I went to school it was easier, now there are apps to download, electronic diaries, lots of rules, online groups. In September there is always a few days of panic ... then I see my son excited and everything settles down, it's wonderful to see him grow up like this." Primary and secondary school will come next: "I hope he retains his joy," she says with a laugh. "Secondary school was tough for me; I used to drive the science teacher up the wall. I'm sure he still remembers me!"



CĂRȚI POȘTALE

DUBAI



# E DIN AT

*Emiratele Arabe Unite este unul dintre cele mai fascinante locuri de vizitat. În continuă creștere, în cel mai avangardist stat al modernității, dar păstrând tradițiile și antichitățile, lumina, clădirile, atracțiile. Și, da, chiar și luxul. Dubai este hub-ul central, un oraș portuar care a prosperat de-a lungul secolelor absorbind și îmbrățișând influențele diverselor culturi și popoare care au trecut prin el. Este, de asemenea, un oraș plin de contradicții, aparent fondat pe ele: un amestec de dune de deșert și mare la doar câțiva kilometri distanță, de vreme toridă în exterior și interioare răcoroase, de turism și bogăție alături de ritmuri de muncă febrile. Dar, de asemenea, o împletire a mărcilor și a artizanilor. De aceea ne place.*

## POSTCARDS FROM DUBAI

*The United Arab Emirates is one of the most fascinating places to visit. Continuously growing, in the most avant-garde state of modernity but also preserving traditions and antiquities, light, buildings, attractions. And, yes, even luxury. Dubai is the central hub, a port city that has thrived over the centuries by absorbing and embracing the influences of various cultures and peoples who have passed through. It is also a city full of contradictions, seemingly founded on them: a blend of desert dunes and the sea just a few kilometres apart, of scorching weather outside and cool interiors, of tourism and affluence alongside hectic work rhythms. But, also, a marriage of brands and artisans. That's why we like it.*



## 2020 Nakheel Mall, Dubai



Nu este ușor să spui povestea Dubai-ului, deoarece trebuie să faci dreptate istoriei bogate a orașului, rădăcinilor sale adânci și caracteristicilor unice. La La Romana dal 1947, înțelegem bine acest lucru. Motivele sunt clare: amestecul unic de culturi și stiluri de viață din Dubai se aliniază perfect cu ethos-ul nostru. Această conexiune este evidentă în cele patru gelaterii pe care le-am stabilit aici, creând o legătură continuă cu viața de zi cu zi în această parte vibrantă a lumii. Povestea noastră de dragoste cu Dubai-ul a început în 2020 cu deschiderea primei noastre gelaterii la Nakheel Mall, un centru comercial plin de magazine de retail și restaurante, situat în inima Palm Jumeirah. Doar trei ani mai târziu, cu Dubai-ul chemându-ne, am deschis încă două gelaterii în locații foarte active și centrale: Hills Mall și uimitoarea Bluewaters Island, o insulă artificială cu vedere spre Jumeirah Beach Residence, una dintre cele mai frumoase zone ale orașului. O lume diferită de Italia în multe sensuri, dar pregătită să-i primească pe toți și să facă pe oricine să se simtă acasă. Gelato-ul nostru, de asemenea, și-a găsit o casă aici.

## 2022 Dubai Hills Mall, Dubai



## 2023 Bluewaters Island, Dubai



Am ales zona rezidențială Mirdif, în centrul comercial cu același nume. Luminoasă, plină de palmieri și magazine, oferă spații imense pentru întreaga familie. Toate momentele de relaxare și distracție vor rămâne de neuitat... la fel ca gelato-ul nostru, făcut aici.

## 2024 Mirdif City Centre, Dubai



Suntem încântați doar gândindu-ne la asta și nerăbdători să anunțăm. Grămada cere vârf: Din 2024, Dubai va găzdui a cincea gelaterie La Romana dal 1947!





FOLLOW US ON 

Telling the story of Dubai is not easy, as it requires doing justice to the city's rich history, deep roots, and unique characteristics. At La Romana dal 1947, we understand this well. The reasons are clear: Dubai's unique blend of cultures and lifestyles aligns perfectly with our ethos. This connection is evident in the four parlours we have established here, creating a continuous thread with everyday life in this vibrant part of the world. Our mutual love affair with Dubai began in 2020 with the opening of our first gelato parlour at Nakheel Mall, a bustling shopping centre filled with retail shops and restaurants, located in the heart of Palm Jumeirah. Just three years later, with Dubai clamouring for us, we opened two more gelato parlours in highly active and central locations: Hills Mall and the stunning Bluewaters Island, an artificial island overlooking Jumeirah Beach Residence, one of the most beautiful areas of the city. A world apart from Italy in many senses, yet ready to welcome everyone and make anyone feel at home. Our gelato, too, has found a home here. We chose the residential area of Mirdif, in the City Centre of the same name. Bright, full of palm trees and shops, it offers huge spaces for the whole family. All the moments of leisure and relaxation will remain unforgettable... as will our gelato, made here.

We are thrilled just thinking about it and eager to announce it. There is no two without three, and no four without five: From 2024, Dubai will host the fifth La Romana dal 1947 parlour!



...DE ACEEA NE PLACE  
*DUBAI*

Dubai este internațional și cosmopolit: o parte semnificativă a populației este formată din expați din întreaga lume. Este ușor de înțeles de ce: oferă oportunități economice, este în fruntea tehnologiei și turismului și este, de asemenea, cunoscut pentru siguranța sa. Dubai menține o rată scăzută a criminalității datorită legilor stricte și unui puternic simț al responsabilității civice. Se laudă cu facilități medicale excelente și un sistem de transport public extins. Este cu adevărat greu să găsești defecte, ceea ce îl face o destinație ideală atât pentru muncă, cât și pentru viață. Într-adevăr, cei care locuiesc în Dubai au multe de împărtășit și de povestit: sub strălucirea modernă, cele mai vechi și mai folclorice tradiții sunt încă foarte prezente. Artă, dans, sport, cartiere istorice.. Și apoi, există mâncarea: Bucătăria din Emirate este un adevărat patrimoniu de culori, arome, condimente și flori. Este imposibil să petreci timp în Dubai fără a fi inspirat, hrănit și profund impresionat.

Dubai is international and cosmopolitan: a significant portion of the population consists of expats from all over the world. It is easy to see why: it offers economic opportunities, is at the forefront of technology and tourism, and is also known for its safety. Dubai maintains low crime rates thanks to strict laws and a strong sense of civic responsibility. It boasts excellent healthcare facilities and an extensive public transport system. It's truly hard to find fault with it, making it an ideal destination for both working and living. Indeed, those who live in Dubai have much to share and tell: beneath the glitter, the oldest and most folkloric traditions are still very much present. Art, dance, sports, historic districts. And then there's the food: Emirati cuisine is a true heritage of colours, scents, spices, and flowers. It's impossible to spend time in Dubai without being inspired, nourished, and deeply impressed.





Așa cum ne tragem energia și motivația din cafeaua espresso, la fel și locuitorii din Dubai se bucură de *gahwa*, cafea arabă prin excelență. Turnată din tradiționalul ibric de cafea dallah, *gahwa* emană arome bogate de cuișoare, cardamom și șofran—o versiune care așteaptă să fie descoperită. În mod similar, vei găsi noi arome de gelato cu cafea în toate gelateriile La Romana dal 1947, ca o mărturie a moștenirii noastre.

*If we draw energy and drive from espresso coffee, so do the people of Dubai from gahwa, the quintessential Arabian coffee. Poured from the traditional dallah coffee pot, gahwa carries the rich aromas of cloves, cardamom, and saffron—a version waiting to be discovered. Similarly, you'll find new coffee gelato flavours awaiting you at all La Romana dal 1947 parlours, a testament to our legacy.*



# CAFFEA?

# DA, DA, DA

Calitate și savoare ca întotdeauna, într-o gamă atrăgătoare de gelato. Mai presus de toate, acestea sunt fără precedent: trei arome inspirate care captează esența cafelei cu combinații neașteptate. Alegerea este a ta, în fiecare La Romana dal 1947.

COFFEE? YES, YES, YES

Quality and goodness as always, in an appealing gelato range. Above all, they are unprecedented: three inspired flavours that capture the essence of coffee with unexpected combinations. The choice is yours, in every La Romana dal 1947.



16

**Caramel  
MACCHIATO**

**BLACK COFFEE**

un gelato de cafea foarte elegant și clasic, pentru un gust intens și autentic.

**ICED LATTE AL PISTACCHIO**

gelato de cafea învăluit în cremă de fistic irezistibilă, o combinație perfectă cu frișca noastră.

**CARAMEL MACCHIATO**

cremă de cafea cu caramel și un *semifreddo* sofisticat cu frișcă,, pentru un gust și o textură excepționale.

**BLACK COFFEE**

a very elegant and classic iced coffee gelato, for an intense and honest flavour.

**ICED LATTE AL PISTACCHIO**

coffee gelato enveloped in irresistible pistachio cream, a perfect combination with our whipped cream.

**CARAMEL MACCHIATO**

coffee cream with caramel and a sophisticated *whipped cream semifreddo*, for an exceptional taste and texture.



# DULCEAȚĂ CU DETERMINARE!!

Ai transformat vreodată o gelato într-un desert modern, deconstruit? Acesta este un concept foarte special, parfumat, personalizat pentru toți cei care doresc să-și răsfețe prietenii când sunt în vizită. Chiar și după o zi agitată de muncă, drumuri, școală, angajamente. Rețeta sugerată de noi este super simplă și va avea un gust și mai bun cu una dintre noile arome de cafea de la La Romana dal 1947!

## **SWEETNESS, WITH GRIT!**

Have you ever turned an gelato into a modern, deconstructed dessert? This is a very special, fragrant, bespoke concept for all of you who want to pamper your friends when they are over. Even after a hectic day of work, running, school, commitments. Our suggested recipe is super simple, and it will taste even better with one of the new coffee flavours from La Romana dal 1947!

*SUGEREĂZA COMBINAȚIA TA  
PERFECTĂ SCRINDU-NE LA*

*[thespatolajournal@romanagroup.com](mailto:thespatolajournal@romanagroup.com)*

**SUGGEST YOUR PERFECT  
COMBINATION BY WRITING TO**

*[thespatolajournal@romanagroup.com](mailto:thespatolajournal@romanagroup.com)*



# TIRAMISU DECONSTRUIT CU GELATO DE CAFEA

## Ingrediente

35 g f	ăină tip 00
35 g	amidon
2	ouă medii
70 g	zahăr
Pulbere de cardamom după gust	
1 ceașcă	cafea espresso sau mocha
	Cacao după gust
1 kg	gelato de cafea

## Mod de preparare:

1.	Pentru a prepara tiramisu-ul nostru unic, începeți cu pandișpanul. Separați gălbenușurile de albușuri și începeți să bateți albușurile manual sau cu un tel electric. De îndată ce devin spumoase, adăugați zahărul puțin câte puțin. Apoi încorporați câte un gălbenuș pe rând, adăugându-le la câteva minute distanță.
2.	Cerneți făina, amidonul și puțin cardamom (sau scorțișoară sau vanilie) și încorporați ingredientele uscate în masa spumoasă, amestecând ușor de jos în sus. Turnați amestecul într-o formă căptușită, cu diametrul de 22 cm și coaceți în cuptor preîncălzit la 160°C timp de 50-55 minute.
3.	Lăsați să se răcească, apoi tăiați pandișpanul mai întâi pe orizontală la jumătatea înălțimii și apoi pe verticală. Puneți fâșiile obținute înapoi în cuptorul fierbinte 10 minute pentru a le prăji. Între timp, pregătiți 1 ceașcă de cafea pentru fiecare invitat și lăsați-o să se răcească complet.
4.	Serviți gelato tiramisu deconstruit în porții individuale, aranjând-o astfel pe o farfurie de servit: ceașca de cafea (răcită) în centru, câteva cupe de gelato de cafea lângă ea, înconjurate de câteva fâșii de pandișpan stropite cu cacao amară. Apoi explicați cum să faceți: înmuiați în cafeaua lichidă pentru doar câteva momente, folosiți fâșiile ca „linguri” pentru a lua gelato și bucurați-vă de magie!

## Ingredients

35 g	00 flour
35	g starch
2	medium eggs
70 g	sugar
to taste	Cardamom powder
1 cup	Espresso or mocha coffee
to taste	Cocoa powder
1 kg	coffee gelato

## Method:

1.	To make our unique tiramisu, start with the sponge cake. Separate the egg yolks from the whites, and start whipping the whites by hand or with an electric whisk. As soon as they become frothy, add the sugar bit by bit. Next fold in one yolk at a time, adding them a few minutes apart.
2.	Sift flour, starch and a little cardamom (or cinnamon or vanilla) and mix the powders into the whipped mass, gently and from the bottom up. Pour the mixture into a lined, 22-cm-diameter mould and bake in a static oven preheated to 160°C for 50-55 minutes.
3.	Let cool, then cut the sponge cake first into discs and then into fingers. Put the fingers back into the hot oven 10 minutes to toast them. Meanwhile, brew 1 cup of coffee for each guest and let it cool completely.
4.	Serve the deconstructed tiramisu-gelato in a single portions, by arranging it like this on a serving plate: the coffee cup (cooled) in the centre, a couple of scoops of coffee gelato next to it, surrounded by a couple of sponge cake sticks sprinkled with bitter cocoa. Then explain how to do it: dip in the liquid coffee for just a few moments, use the sticks as 'spoons' to scoop up the gelato, and enjoy the magic!

GIOIA MARCATELLI – Cofetar chef

# UN FACTUT DIN GELATO ZOROSOP

*A HOROSCOPE  
made of gelato*

ȚI PUSEȘTE ZODIA TA?  
O găsești aici!



CAN'T SEE YOUR STAR SIGN?  
You can find it here!



FECIOARĂ  
VIRGO

**MUNCĂ:** Pentru perseverența ta pe acel subiect, vei primi un sec „tu plătești!” • **DRAGOSTE:** Deși aveți aceleași obiective, nu sunteți de acord asupra modului de a le atinge. Cum poate cineva să mănânce un cornet cu o lingură? • **BUNĂSTARE:** O faci repede pentru a termina. În grabă, nici măcar nu te oprești la gelaterie!

**Work:** For your insistence on that topic, you will receive a dry "you're buying!" • **Love:** Despite having the same goals, you disagree on how to achieve them. How can someone eat a cone with a spoon? • **Health:** You do it quickly to get it over with. In your haste, you don't even stop at the gelateria!



SCORPION  
SCORPIO

**MUNCĂ:** Împinge-ți limitele cât de departe poți, dar când nu mai poți, oprește-te pentru o clătită cu ciocolată. • **DRAGOSTE:** Cei dragi pot fi uneori un ajutor și alte ori un obstacol. Până nu pleacă acasă, nu poți termina cutia de gelato pe care o ai în congelator. • **BUNĂSTARE:** Un moment scurt de încredere pură! Sfidează gravitația și bucură-te de un cornet cu cinci arome!

**Work:** Push your limits as far as you can, but when you can't take it any more, stop for a chocolate crêpe. • **Love:** Loved ones can sometimes be a help and sometimes a hindrance. Until they go home, you can't finish that tub of gelato you have in the freezer. • **Health:** A brief moment of pure confidence! Defy gravity and enjoy a cone with five flavours!



BALANȚĂ  
LIBRA

**MUNCĂ:** Abordezi sarcinile cu seriozitate și angajament, dar imediat ce termini, oferă-ți zece minute doar pentru tine și gelato-ul tău Toast. • **DRAGOSTE:** A cere sfaturi de la cineva care nu este implicat complică relația. Decide singur ce vrei de la jumătatea ta. • **BUNĂSTARE:** Noile idei te derutează, dar ai încredere în chelner și încearcă cremolata de citrice, scorțișoară și piper Sichuan.

**Work:** You approach your tasks with seriousness and commitment, but as soon as you clock off, give yourself ten minutes just for you and your Toast gelato. • **Love:** Asking advice from someone who isn't involved complicates the relationship. Decide for yourself what you want from your other half. • **Health:** New ideas confuse you but trust the server and try the citrus, cinnamon and Sichuan pepper cremolata.



ȚĂGETĂTOR  
SAGITTARIUS

**MUNCĂ:** A avea idei clare este benefic. Astăzi, în pauza de prânz, răsfață-te cu o clătită și uită de pachetul de acasă. • **DRAGOSTE:** Un moment de înțelegere instinctivă, de neratat: diseară, Netflix și chill (și puțin gelato de asemenea). • **BUNĂSTARE:** Acceptă responsabilitatea și bucură-te de meritele pentru că ți-ai adus prietenii la La Romana dal 1947.

**Work:** Having clear ideas is beneficial. Today, on your lunch break, treat yourself to a crêpe and forget the Tupperware. • **Love:** A moment of instinctive understanding, not to be missed: tonight Netflix and chill [and some gelato too]. • **Health:** Accept responsibility and take credit for bringing your friends to La Romana dal 1947.



ve'

## *Ne bucurăm să te cunoaștem*

Curiozitatea este acel ingredient care te surprinde,  
deși credeai că nimic nu te va mai determina să îți schimbi gândul,  
sau te face să te convingi și mai mult.

Ve', noua linie vegană, s-a născut din dorința de a cunoaște  
și de a ne face cunoscuți.

# ALĂTURĂ-TE LA ROMANA DAL 1947

PENTRU MAI MULTE INFORMAȚII, VĂ RECOMANDĂM  
SĂ VIZITAȚI SITE-UL NOSTRU ȘI SĂ COMPLETAȚI  
FORMULARUL DIN PARTEA DE JOS A PAGINII.  
VĂ VOM CONTACTA IMEDIAT!



*For more information, we recommend that you  
visit our website and fill out the form at the  
bottom of the page.  
You'll be contacted immediately!*

